

CHIMAY GRANDE RESERVE METHUSALEM

/ 6 L



L'abbaye de Scourmont

Ihre Geschichte begann 1850, als der Pfarrer von Virelles, Pater Jean-Baptiste Jourdain, und der Fürst von Chimay, Joseph de Riquet de Caraman, einer kleinen Gruppe von Mönchen aus Westvleteren einen Auftrag erteilten: Sie sollten sich auf dem Hochplateau von Scoutmont niederlassen, damals wie heute mit dem Ziel, "die Region Chimay zu unterstützen".

Zu diesem Zweck beschlossen sie, aus dem auf dem sumpfigen Plateau reichlich vorhandenen Wasser Bier herzustellen. Später begannen sie auch mit der Herstellung von Käse...

Ihre Geschichte verdanken sie auch den Männern und Frauen, die daran arbeiteten und immer noch arbeiten, dieses über Generationen überlieferte Wissen weiterzugeben und dafür zu sorgen, dass die Prinzipien von Chimay aufrechterhalten werden.

Sie glauben daran, die Welt in bestmöglichem Zustand für zukünftige Generationen zu hinterlassen.

Deshalb investieren sie in erheblichem Umfang, um unseren ökologischen Fußabdruck so weit wie möglich zu verkleinern: Photovoltaik-Paneele, Windkraft, Rückgewinnung der während des Brauprozesses erzeugten Energie, eine energieeffizientere Abfüllanlage, lokale Milchsammlung, usw.

Die Beispiele sind zahlreich.

"Wir verdanken unsere Existenz dem, was die Natur uns gibt. Wir haben die Pflicht, uns zu revanchieren."

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu
Degustationsnote

Grande Réserve wurde erstmals 1954 als Weihnachtsbier unter dem Namen "Blue Cap" auf den Markt gebracht. Sein Erfolg und sein Ruf als Starkbier von höchster Qualität führten dazu, dass es das ganze Jahr über als Chimay Grande Réserve hergestellt wird. Heute ist es das Standardbier der Chimay-Produktpalette und ist für seine erstaunliche Lagerfähigkeit berüchtigt. Ein Bierkeller auf dem Gelände der Abtei beherbergt eine grosse Auswahl an Chimay Blue-Flaschen, deren Alter viele Jahrzehnte umfasst.

Das Bier ist für diesen Stil bemerkenswert trocken, und der Hauch von Süsse stammt ausschließlich von Malz höchster Qualität. Aromen von Datteln, Feigen und Birnen werden durch Aromen von dunklem Brot mit einem Hauch von Rose ergänzt. Mit zunehmender Reife behält das Bier seine Eleganz bei und nimmt Aromen von Sherry und Tabak an. Die Flaschengärung lässt es zu einem noch volleren Geschmack reifen, wenn es an einem kühlen, trockenen Ort gelagert wird.

